

The logo for DANZA RESTAURANT WEINBAR is centered in the upper half of the image. It features a stylized, teal-colored graphic of a wine glass stem and bowl on the left. To its right, the word "DANZA" is written in a large, bold, teal serif font. Below "DANZA", the words "RESTAURANT WEINBAR" are written in a smaller, teal, all-caps sans-serif font.

**DANZA**  
RESTAURANT WEINBAR





# Ihre Feier im DANZA



# Inhaltsverzeichnis

<b>Über uns</b> Better Taste, Ihre Gastgeber	<b>4-5</b>
<b>Die Eventlocation</b> Restaurant, Terrasse, Grundriss	<b>6-13</b>
<b>Catering</b> Preiskategorien, Menübeispiele, Getränkeauswahl	<b>14-30</b>
<b>Add Ons</b>	<b>31-36</b>
<b>Weitere Informationen</b>	<b>37-38</b>
<b>Externe Dienstleister</b>	<b>39-42</b>
<b>Anreise, Buchung &amp; Kontakt</b>	<b>43-47</b>
<b>Good to know</b>	<b>48</b>

# Über uns

Die Better Taste Catering GmbH ist ein mittelständiges Unternehmen mit Hauptstandort in Ludwigsburg. Vereinigt unter dem Motto „Catering Experts“ verantworten wir verschiedene gastronomische Betriebe in unterschiedlichen Bereichen.

Unsere kulinarischen Highlights können Sie in unseren Restaurants und Exklusivlocations dem DANZA Restaurant & Weinbar, dem Böser Spargelrestaurant by better taste und dem KönigX57 auf der Zunge zergehen lassen.

Wir begrüßen Kunst-, Theater- und Konzertliebhaber als exklusiver Cateringpartner in Filderstadt in der FILharmonie und im Forum am Schlosspark in Ludwigsburg.

In der MHP ARENA und dem GP Stadion am Hardtwald stellen wir unser Können im Rahmen der Sport Hospitality im Basketball, Handball und Fußball unter Beweis.

Regional. National. International - im Eventcatering stellen wir die Hospitality für Motorsportrennserien im Rahmen der Formel 1 und der DTM.

Firmenevents, Privatfeiern, Sportveranstaltungen und viele weitere Events finden sich im Better Taste Eventcatering wieder. Für eine rundum gelungene Veranstaltung liefert unser Equipment-Verleih tellertaxi alles aus einer Hand.

BETTER TASTE - Ihre Catering Experts

# Ihre Gastgeber



*“Für mich bedeutet Gastronomie die Kunst, Nahrung in Glück zu verwandeln. Lassen Sie mich zaubern!”*

**Max Müller - Küchenchef**



*“Lassen Sie sich fallen - bei uns sind Sie in den besten Händen!”*

**Benjamin Fackelmann  
- Operativer Leiter**

**Dynamisch**  
**Authentisch**  
**Nachhaltig**  
**Zeitlos**  
**Anders**



**Video**



# Unsere Location

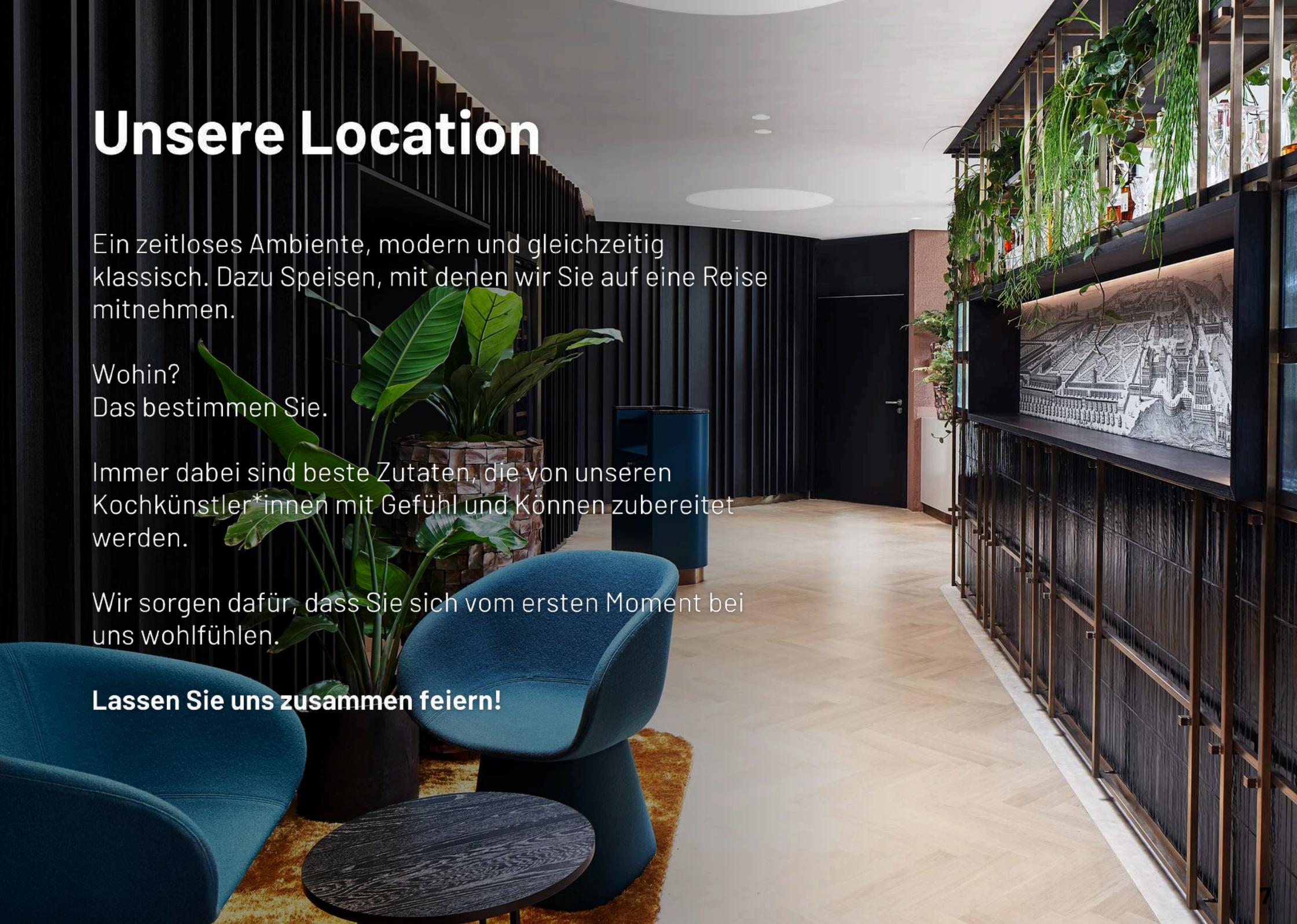
Ein zeitloses Ambiente, modern und gleichzeitig klassisch. Dazu Speisen, mit denen wir Sie auf eine Reise mitnehmen.

Wohin?  
Das bestimmen Sie.

Immer dabei sind beste Zutaten, die von unseren Kochkünstler\*innen mit Gefühl und Können zubereitet werden.

Wir sorgen dafür, dass Sie sich vom ersten Moment bei uns wohlfühlen.

**Lassen Sie uns zusammen feiern!**





Ob Hochzeit, Geburtstagsfeier, elegantes Businessdinner, Sommerfest oder Weihnachtsfeier Ihrer Firma...

...bei uns finden Sie für jeden Anlass und jedes Budget den passenden Rahmen in dem Sie sich wohlfühlen können.

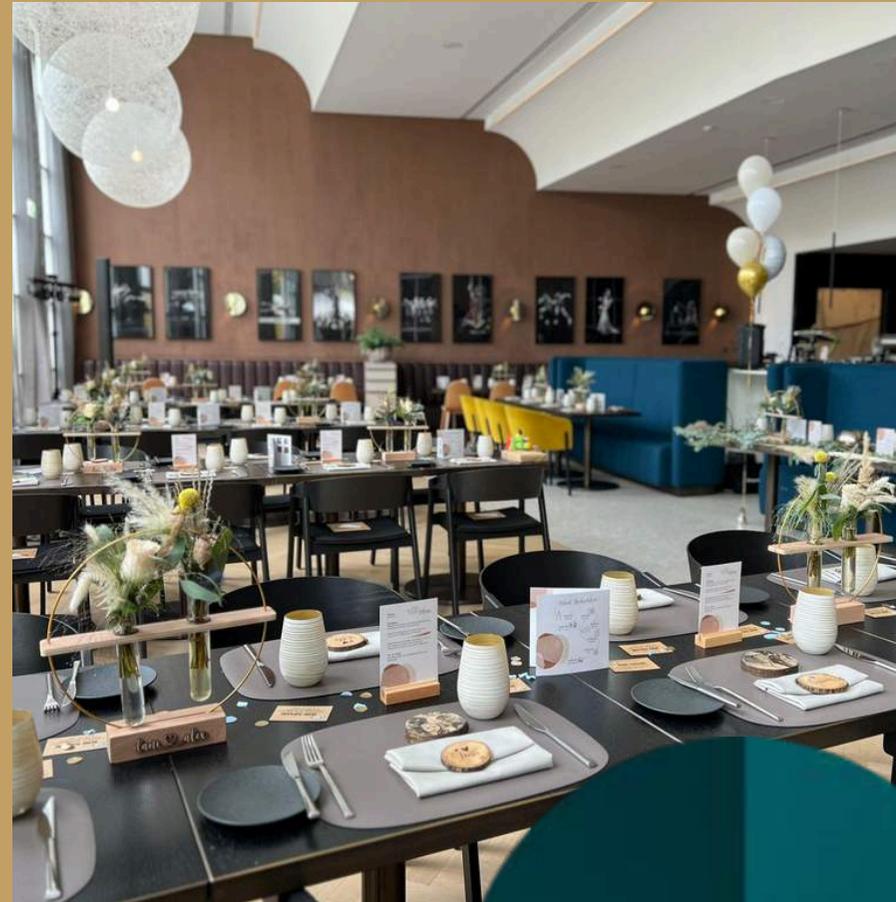
Hierfür bieten wir Ihnen drei Kategorien an:

**Basic.**

**Premium.**

**Luxury.**

**Sie entscheiden – wir verwirklichen.**



# Unsere Terrasse



# Unsere Terrasse

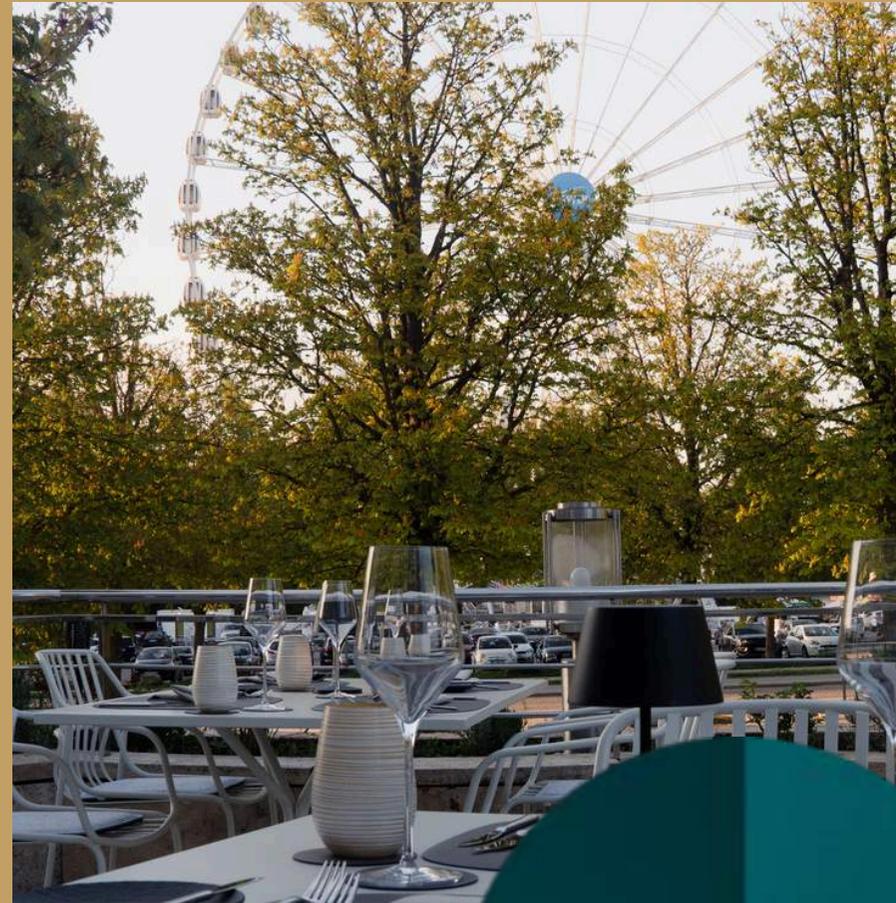
Sie möchten zentral feiern und gleichzeitig ruhig und idyllisch sitzen?

Das DANZA kann viel mehr als das!

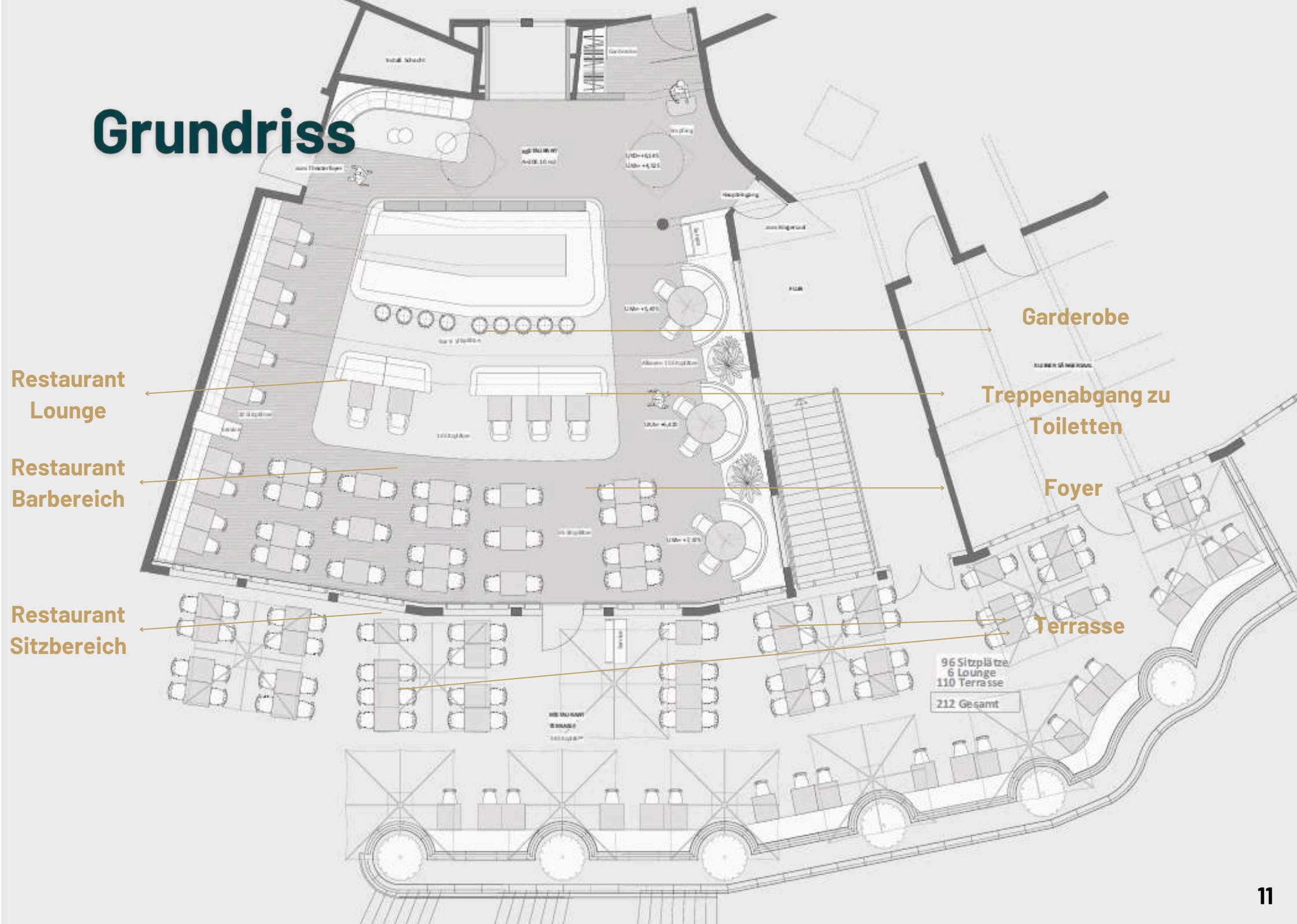
Die Kombination mit dem Restaurant und der großzügigen Terrasse mit Blick auf die Kastanienallee, sorgt unsere Location für eine wunderbare Wohlgefühlqualität, die das ganze Jahr über Wow-Momente verspricht.

**Das DANZA bietet ein umfassendes Gesamtpaket für alle Sinne und damit die perfekte Location für Ihre Veranstaltung.**

Auf unserer Terrasse finden in der Standardbestuhlung bis zu 70 Personen Platz - an Tafeln bis zu 90 Personen.



# Grundriss



Restaurant Lounge

Restaurant Barbereich

Restaurant Sitzbereich

Garderobe

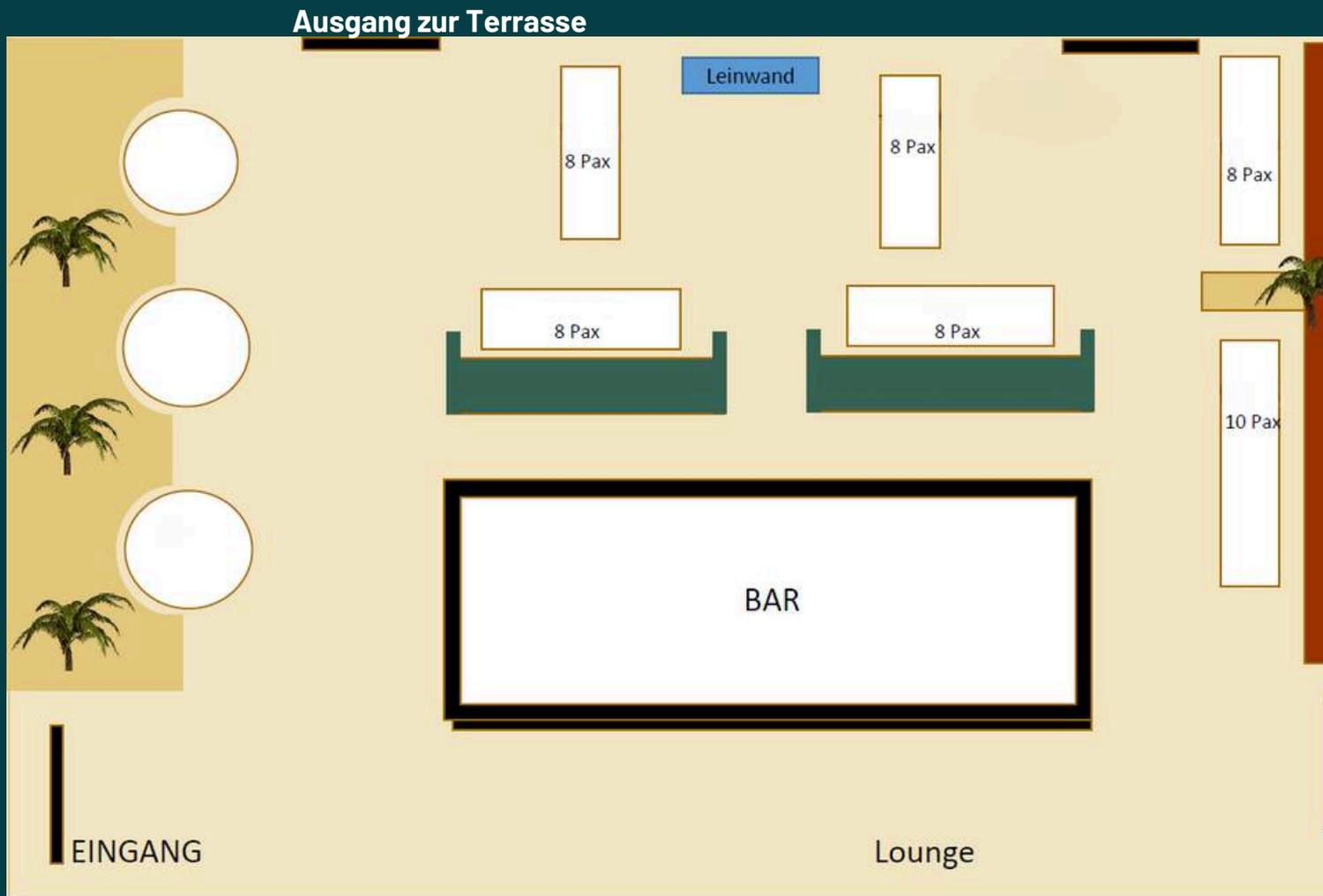
Treppenabgang zu Toiletten

Foyer

Terrasse

# Aufplanungsbeispiel

DANZA Restaurant Bestuhlungsbeispiel 50 Personen

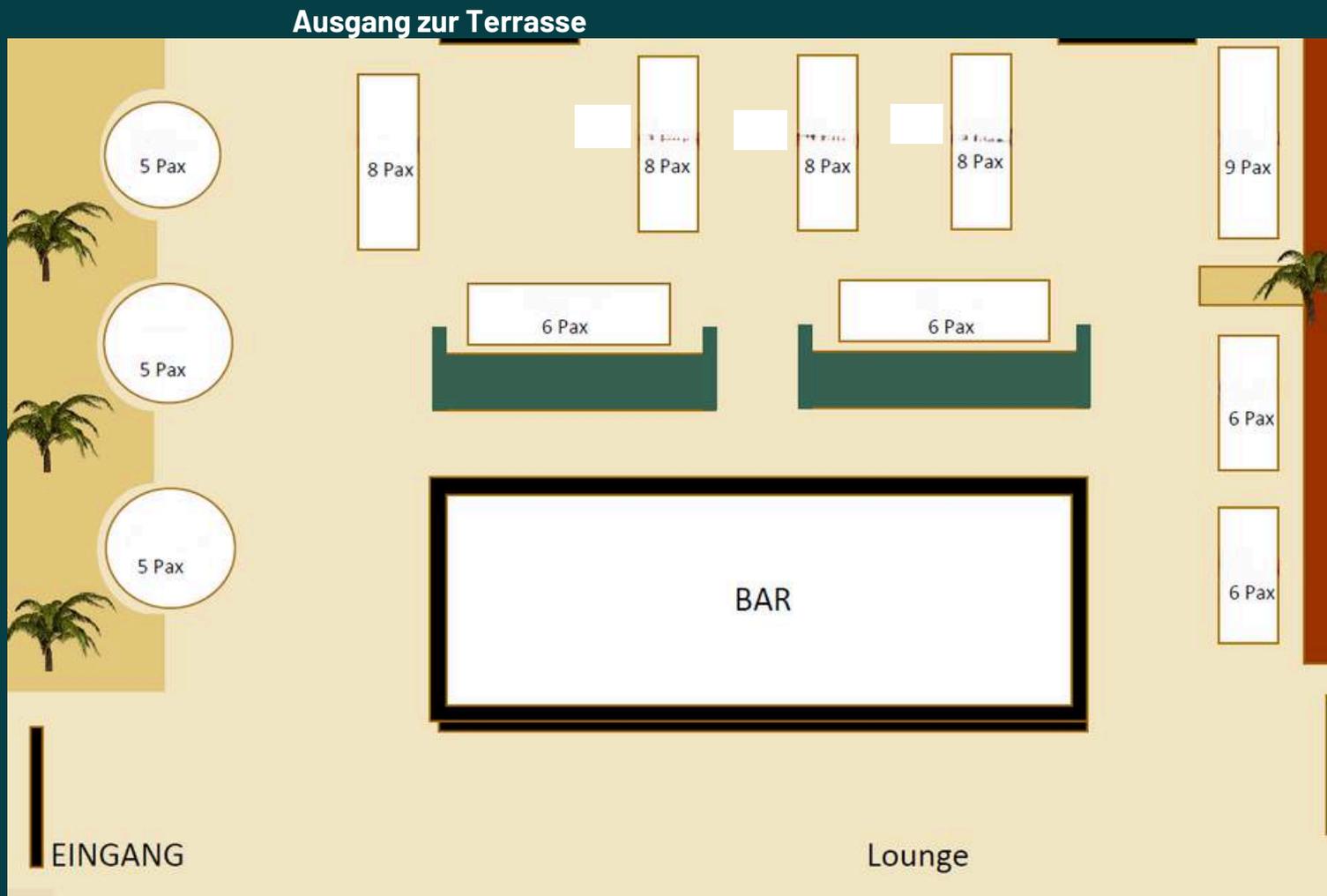


Die gesamte Location ist barrierefrei zugänglich.

Platz für bis zu 90 Personen.

# Aufplanungsbeispiel

DANZA Restaurant Bestuhlungsbeispiel 72 Personen



Die Tische in der Mitte können auch als Tafel gestellt werden.

Platz für bis zu 90 Personen.

# Ausstattung



- Hochwertiger Parkettboden
- Lüftungs- und Klimaanlage
- Heizung
- Grundsoundausstattung (für Hintergrundmusik)
- Stilvolle Lichtelemente (dimmbar)
- Vorhänge zum Abdunkeln des Raumes
- Integrierte Bar
- WLAN
- Kleine Buffetfläche (z.B. Candybar)
- WC-Anlagen (Rollstuhlgerecht, Wickeltisch)
- Garderobe
- Exklusiver Außenbereich inkl. Bestuhlung
- Standardbestuhlung Innenraum
- Geschenketisch
- Kinderstühle
- 5 integrierte Sonnenschirme
- 4 Stehtische

# Unsere Speisen

Das DANZA bietet Ihnen kulinarische Highlights in stilvollem Rahmen für genussreiche Abende und anregende Tage.

## **Moderne Küche**

Unkompliziert, kreativ international, raffiniert interpretiert - das alles vereint Ihre kulinarische Reise im DANZA Restaurant & Weinbar in Ludwigsburg. Vom Klassiker bis hin zum Lieblingsgericht oder ein exklusives Menü.

Unser Küchenchef Max Müller kocht mit der Saison und die Verwendung von frischen Speisen liegt ihm ebenso am Herzen wie die Verarbeitung von regionalen Produkten.



**Basic. Premium. Luxury**



# Unsere Preiskategorien

Zahlen | Daten | Fakten

**Preiskategorie Basic | ab 90,00 € pro Person**

**Preiskategorie Premium | ab 120,00 € pro Person**

**Preiskategorie Luxury | ab 135,00 € pro Person**

Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Köche und Küchenmitarbeiter sind bereits im Speisenpreis inkludiert.



Die Bilder weichen von den Speisenauswahlen ab und dienen lediglich zur Veranschaulichung unserer Anrichteweise.

## KOCHEN

ist für mich eine Leidenschaft – eine  
Symphonie der Sinne, die Sie in jeder Speise  
kulinarisch entdecken werden.

Max Müller  
Küchenchef DANZA



# Kategorie Basic

## Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Sektempfang | pro Person ein Glas Sekt 0,1l oder ein alkoholfreier Aperitif
- Einfaches 3-Gang Menü serviert  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Standardbestuhlung inkl. Stoffservietten, Geschirr, Besteck und Gläser
- Auf- & Abbau
- Unser Team für einen Zeitraum von 8 Stunden bis max. 01:00 Uhr, danach Personal nach tatsächlichem Aufwand und Anzahl
- Raummiete und Endreinigung



**20 - 40 Personen | 125,00 € pro Person**

**41 - 60 Personen | 100,00 € pro Person**

**ab 61 Personen | 90,00 € pro Person**

# Menü Basic

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt

## Regionales Menü

Brot | Butter | Salz

Baby Leaf

Gurke | Kirschtomate | Kerne

Zwiebelrostbraten

Spätzle | Röstzwiebeln | Baby Gemüse

Schwarzwälder Kirsch

Mascarpone | Zartbitterschokolade



# Kategorie Premium

## Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Sektempfang | pro Person ein Glas Sekt 0,1l oder ein alkoholfreier Aperitif
- Fingerfood flying serviert zum Empfang
- Hochwertiges 3-Gang Menü serviert  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Herzhafter Mitternachtssnack
- Getränkepauschale 12 Stunden inkl. Wasser,  
Softgetränke, Wein, Bier und Kaffeespezialitäten
- Bestuhlung inkl. Stoffservietten, Geschirr, Besteck  
und Gläser
- Auf- & Abbau
- Unser Team für einen Zeitraum von 12 Stunden bis  
max. 03:00 Uhr, danach Personal nach tatsächlichem  
Aufwand und Anzahl
- Raummiete und Endreinigung

**20 - 40 Personen | 155,00 € pro Person**

**41 - 60 Personen | 140,00 € pro Person**

**ab 61 Personen | 120,00 € pro Person**



# Fingerfood

Beispielhaft, unser Fingerfood wird stets saisonal zusammengestellt

## Herzhaftes Dreierlei

Tatar vom Rind | Asiamarinade | Mais | Koriander

Gebeizter Lachs | Limette | Rotkohl | Joghurt

Falafel | Harissadip | gepickelte Gurke

Wir kalkulieren mit 3 Teilen pro Person.

# Menü Premium

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt

## Rund um die Welt

Brot | Butter | Salz

Ceviche von Kabeljau & Lachs  
Chili | Limette | Süßkartoffel

Filet vom Kalb  
Falafel | Tomate | schwarze Bohne

New York Cheesecake  
Kirsche | Marshmallow | Mandel

# Mitternachtssnack

Beispielhaft, unser Mitternachtssnack wird stets saisonal zusammengestellt

## Mitternachtssnack

Flammkuchen

Currywurst

Hot Dogs

Wir kalkulieren mit 60% der Gästeanzahl.

# Kategorie Luxury

## Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Empfang mit einem Aperitifgetränk pro Person  
Sekt 0,1l oder ein Sprizzgetränk
- Flying Fingerfood zum Empfang
- Fine Dining 4-Gang Menü serviert  
Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert
- Herzhafter Mitternachtssnack
- Getränkepauschale 12 Stunden inkl. Wasser,  
Softgetränke, Wein, Bier und Kaffeespezialitäten
- Bestuhlung inkl. Stoffservietten, Geschirr, Besteck und  
Gläser
- Auf- & Abbau
- Unser Team für einen Zeitraum von 12 Stunden bis max.  
03:00 Uhr, danach Personal nach tatsächlichem  
Aufwand und Anzahl
- Raummiete und Endreinigung

**20 - 40 Personen | 165,00 € pro Person**

**41 - 60 Personen | 150,00 € pro Person**

**ab 61 Personen | 135,00 € pro Person**



# Fingerfood Luxury

Beispielhaft, unser Fingerfood wird stets saisonal zusammengestellt



## Variante 1

Kirsch-Gazpacho  
Barbarie-Entenbrust Erbsenkresse

Karamellisierter Ziegenkäse  
Brioche | grüne Tomaten

Gelbschwanzmakrele  
Zuckerschote | Sesam Miso

## Variante 2

Aufpreis 2,00€ pro Person

Felsenauster  
Champagneressig Schalotten

Foie Gras  
Brioche | Chicorée

Mais-Praline  
Aubergine | Rauchpaprika

# Menü Luxury

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt

## Mediterran

Brot | Butter | Salz

Makrele

Wasabi | Buttermilch | Gurke

Schaumsuppe von der Erbse

Miesmuschel | Knoblauch | Creme Fraîche

Ente à l'orange

Pomme Macaire | Wilder Brokkoli | Estragon

Dulce Karamell

Amarena Kirschen | Pistazie | Blätterteig

# Mitternachtssnack

Beispielhaft, unser Mitternachtssnack wird stets saisonal zusammengestellt

## Mitternachtssnack

Wurst- und Käsespezialitäten

Käseplatte aus Hart- & Weichkäse | Frisch- & Sauermilchkäse | festem & halbfestem Schnittkäse | saisonales Obst

Antipasti-Platte | Paprika, Aubergine, Zucchini

Chili con Carne | Chili sin Carne

Wir kalkulieren mit 60% der Gästeanzahl.

# Individuelle Speisen

Unkompliziert & lecker – wir machen Ihr Event in Ludwigsburg zu etwas Besonderem. Veranstaltungen abseits aller Standards sind unsere Stärke – gepaart mit unserem Händchen für persönliche Beratung, professionelle Betreuung und perfekte Organisation

Wir sind auf alles vorbereitet!

Vegetarische oder vegane Speisen gewünscht? Intoleranzen oder Unverträglichkeiten bei Ihnen oder Ihren Gästen bekannt?

Sprechen Sie uns an – wir finden für Sie und Ihre Gäste das passende Menü.



# Unsere Getränkeauswahl

Ein feiner Wein, hervorragende Drinks oder ein frisch gezapftes Bier – wir möchten, dass Sie sich wohl fühlen und Sie und Ihre Gäste dieses Gefühl mit uns teilen.

Zu unseren Winzern führen wir ein persönliches Verhältnis, unsere internationalen Weine sind wohl auserwählt. So können wir zu jedem Essen die passende Weinbegleitung zusammenstellen – ein rundum gelungenes kulinarisches Gesamtkunstwerk.

In Kooperation mit dem Weingut Dautel – Bönningheim haben wir unsere eigene DANZA Linie kreiert.

Ein Arbeitstag ist erst dann **perfekt**, wenn ich meinen Gästen eine unvergessliche **Zeit** bereiten konnte.

Benny Fackelmann  
Operativer Leiter

# Softgetränke

**Danz(A)qua Still | Medium** 1,0l € 7,50

**Teinacher Gourmet Still | Medium** 0,50l € 5,20

**Teinacher Genusslimonaden** 0,33l € 4,50

Mango-Maracuja-Orange

Zitrone

Rhabarber-Mirabelle

Johannisbeer-Holunder

**Afri Cola | Afri Cola Zero** 0,2l € 3,50

**Schweppes** 0,2l € 3,50

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

**Vaihinger Säfte** 0,3l € 4,50

Alle Säfte auch als Saftschorle 0,3l € 4,00

# Heißgetränke & Bier

## Heißgetränke

Café Creme	€ 3,70
Espresso	€ 3,10
Espresso Doppio	€ 4,10
Cappuccino	€ 4,10
Tee im Kännchen	€ 5,20

## Bier aus der Flasche

Krombacher Pils	0,3l	€ 4,50
• auch alkoholfrei	0,3l	€ 4,50
Paulaner Hefeweizen	0,3l	€ 3,50
• auch alkoholfrei	0,3l	€ 3,50

# Spritz-Getränke

**Aperol Spritz** 0,25l € 9,50

**Limoncello Spritz** 0,25l € 9,50

**Campari Orange | Campari Spritz** 0,25l € 9,00

**Holunder Spritz | Alkoholfrei** 0,25l € 8,00

**San Bitter | Crodino Spritz | Alkoholfrei** 0,25l € 7,00

# Sekt & Wein

Ein Auszug aus unserer Getränkekarte beispielhaft aufgeführt

## Sekt

BT "BIG BUBBLES"	0,1l	€ 8,00
Weingut Hirsch   Leingarten	0,75l	€ 49,00
BT "ZERO" - alkoholfrei	0,1l	€ 8,00
Weingut Hirsch   Leingarten	0,75l	€ 49,00

## Weisswein

"BT WHITE" - Weißwein Cuvée	0,2l	€ 7,20
Weingut Hirsch   Leingarten	0,75l	€ 23,50
Sauvignon Blanc		
Bassermann Jordan   Deidesheim	0,1l	€ 6,50
	0,75l	€ 39,00
Grauburgunder		
Weingut Hirschmüller   Lauffen a.N.	0,1l	€ 7,00
	0,75l	€ 42,00
Cabernet Blanc "ZEITGEIST"		
Weingut A. Heinrich   Obersulm		
Lugana	0,1l	€ 6,50
Weingut Monte del Frà   Italien	0,75l	€ 39,00

# Weine

Ein Auszug aus unserer Getränkekarte beispielhaft aufgeführt

## Roséweine

"BT PINK" - Roséwein trocken	0,2l	€ 7,20
Weingut Hirsch   Leingarten	0,75l	€ 23,50
Rosé	0,1l	€ 5,50
Weingut Dautel   Bönningheim	0,75l	€ 33,00

## Rotweine

"BT RED" - Rotwein Cuvée	0,1l	€ 8,20
Weingut Hirsch   Leingarten	0,75l	€ 26,50
Kreation "S" DANZA	0,1l	€ 9,00
Weingut Dautel   Bönningheim	0,75l	€ 49,00
Merlot	0,1l	€ 7,00
Weingut A. Heinrich   Obersulm	0,75l	€ 42,00
Cuvée Cabernet	0,1l	€ 6,50
Weingut Hirschmüller   Lauffen a.N.	0,75l	€ 39,00
Lemberger Gipskeuper	0,1l	€ 7,00
Weingut Eisele   Hessigheim	0,75l	
Fleurie Ponceau	0,1l	€ 7,50
Weingut Louis Jadot   Beaune Frankreich	0,75l	€ 50,00

# Unsere Add Ons

Kategorie, Speisen und Getränke ausgewählt  
aber es sind noch Ideen und Wünsche offen?

Buchen Sie unabhängig Ihrer ausgewählten  
Kategorie weitere Leistungen für Ihre Feier  
hinzu.

**Lassen Sie uns Ihre Wünsche gemeinsam  
in Erfüllung bringen!**

# Unsere Add Ons

## Speisen und Getränke

**Limonadenbar** – bestehend aus 3 Dispensern, Dekoration und weiteren Zutaten  
Die Geschmacksrichtungen werden vor der Veranstaltung festgelegt

€ 6,25 / Person

**Begrüßungs-Cocktail** | ein Spritzgetränk pro Person

€ 9,50 / Person

## Longdrinkpauschale

€ 14,50 /Stunde und Person

**BBQ Grillbuffet auf der Terrasse** – inkl. Köche und Equipment | ohne Speisen

€ 350,00 pauschal

- Auf der Wiese neben der Terrasse

+ € 350,00 Miete

**Live Cooking Station** – inkl. Köche und Equipment

Preis auf Anfrage

Zum Beispiel Pasta aus dem Parmesanleib oder Waffelstation

**Schubkarren** inkl. Eiswürfel für Getränke

€ 42,00

**Kaffee-Ape / Coffee-Bike** – inkl. Barista, Equipment und Auf- und Abbau

Preis auf  
Anfrage

# Unsere Add Ons

## Speisen und Getränke

**Mitternachtsnack** (wir kalkulieren mit 60% der Gästeanzahl)

€ 10,00 / Person

- Flammkuchen
- Currywurst
- Wurst- und Käseauswahl
- Käseplatte
- Antipasti-Platte | Paprika, Aubergine, Zucchini
- Chili con Carne
- Hot Dogs

**Herzhafte Knabbereien** inkl. Gläser und Schalen – z.B. für Stehtische  
Beispiel: Grissini, Salzstangen, Chips

€ 3,00 / Person

**Candy Bar** - verschiedene Süßigkeiten inkl. Gläser und Schalen  
Beispiel: Gummibärchen, Kracherle, Dickmann

€ 3,50 / Person

**Salty Bar** - verschiedene salzige Snacks inkl. Gläser und Schalen  
Beispiel: Nüsse, Cracker, Trockenobst

€ 3,50 / Person

**Eis Bar** - Eisstation für 4 Eissorten inkl. Auftischeistruhe und Zubehör

€ 150,00 zzgl. Eisverbrauch

**Nostalgischer Eiswagen** - für 5 Eissorten, inkl. Zubehör

€ 450,00 zzgl. Eisverbrauch

# Unsere Add Ons

## Equipment & Personal

### Kaffee- und Kuchengeschirr

Besteck, Teller, Tassen und Servietten

€ 3,50 / Person

### Tischdecken - inkl. Tischmolton

€ auf Anfrage

### Steh Tisch, mit Strehhusse in weiß

€ 25,00 / Stück

### Biertischgarnitur, weiß mit schwarzem Gestell

€ 29,80

### Outdoor Lounge für 4 Personen inkl. Tischen

€ 230,00



## Zusätzliches Personal

Ab 23 Uhr berechnen wir einen Zuschlag von 30% pro Stunde

- Serviceleiter/in ab 23:00 Uhr
- Servicekraft ab 23:00 Uhr
- Barkeeper für Cocktails bis 23:00 Uhr
- Barkeeper für Cocktails ab 23:00 Uhr

€ 66,95 / Stunde

€ 57,85 / Stunde

€ 49,00 / Stunde

€ 63,70 / Stunde

# Unsere Add Ons

## **Raumdeko**

Menükarten / Buffetbeschilderung

Kabeltrommel

Akku-Floorspots zur Ausleuchtung

Lautsprecherboxen für den Außenbereich

€ 5,90 / Stück

€ 25,00 / Stück

€ 45,00 / Stück

Preis auf Anfrage

## **Spiel und Spaß**

Beamer & Leinwand

Tischkicker für 4 Personen

XXL Tischkicker für bis zu 8 Personen

Hüpfburg

Schaumherzen

Liegestühle für Außenbereich

€ 65,00

€ 55,00

Preis auf Anfrage

Preis auf Anfrage

Preis auf Anfrage

€ 35,00 / Stück

# Weitere Informationen

Um Ihnen ein paar Fragen vorweg zu nehmen finden Sie hier unser Q&A's:

## **Auf- und Abbau**

Gerne können Sie am Vortag Kuchen, Equipment, Deko etc. anliefern.  
Der tatsächliche Aufbau kann nach Rücksprache am Vortag oder am Veranstaltungstag stattfinden.  
Für die Abholung vereinbaren wir eine Uhrzeit am Folgetag.

Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe

Nestor Hotel Ludwigsburg  
Stuttgarter Straße 35/2  
71638 Ludwigsburg

HARBR. Hotel & Boardinghouse  
Leonberger Str. 6  
71638 Ludwigsburg

## **Wie lange darf gefeiert werden?**

Open End im Restaurant - auf der Terrasse gilt ab 23:00 Uhr Nachtruhe.

## **Musiklautstärke**

Das Restaurant DANZA befindet sich nicht in einem Wohngebiet, daher regulieren wir die Lautstärke individuell am Abend/in der Nacht und je nach Bedarf.

## **Gibt es einen Mindestumsatz?**

Unser Mindestumsatz beläuft sich auf 5.000,00 € brutto.  
Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden können, berechnen wir den Differenzbetrag zu 5.000,00 € als Raummiete.

# Weitere Informationen

**Sollten Sie Weine oder Spirituosen mitbringen, berechnen wir folgendes Korkgeld je ausgeschenkter Flasche:**

Spirituosen: 35,40 €/Flasche

Wein und Sekt: 27,00 €/Flasche

**Wir bringen Kuchen und Snacks selbst mit - wird Teller- und Besteckgeld berechnet?**

Ja, wir berechnen €3,50 pro Gast für die Bereitstellung von Geschirr und Besteck.

**Ist Konfetti und Glitzer gestattet?**

Glitzer, Konfetti und Ähnliches ist im Restaurant und auf der Terrasse nicht erlaubt - bei Nichteinhaltung werden separate Reinigungskosten je nach Aufwand und tatsächlicher Reinigungszeit in Rechnung gestellt.

Seifenblasen dürfen im Außenbereich verwendet werden.

**Tischfeuerwerk, Kerzen, Wunderkerzen:**

Sind sowohl im Restaurant als auch auf der Terrasse nicht gestattet.

**Darf ich meinen Hund mitbringen?**

Ja, Hunde sind bei uns herzlich Willkommen.

**Dürfen übrig gebliebene Speisen nach der Veranstaltung mitgenommen werden?**

Gerne können Sie die verbleibenden Speisen mitnehmen. Bitte beachten Sie jedoch, dass für das Anbieten von Speisen strenge Hygienevorschriften gelten, insbesondere Temperatur und Haltbarkeit. Die von Ihnen mitgenommenen Speisen werden auf eigene Verantwortung mitgenommen. Hierfür wird Ihnen vor der Mitnahme ein Formular zur Unterschrift bereitgelegt.

# Ihre Feier: So einzigartig wie Sie!

- Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl der Dekoration behilflich
- Sie möchten Ihre Gäste mit einem optischen Highlight überraschen? Sprechen Sie uns an, gerne stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung beratend zur Seite
- Sie haben einen Getränke- oder Speisewunsch, welcher in unseren Vorschlägen nicht aufgeführt ist? Wir finden mit Ihnen gemeinsam den perfekten kulinarischen Rahmen für Ihre Feier

# Unser Trau-Paket

Sie möchten sich im Rahmen einer Freien Trauung das Ja-Wort geben? Gerne bieten wir Ihnen auch hierfür den passenden Ort an. Unsere Sonnenterrasse befindet sich direkt am Restaurant. Für Sie und Ihre Gäste, bietet sie eine wunderbare Atmosphäre mit Blick auf die Bärenwiese und mit bis zu 90 Sitzplätzen für Ihren besonderen Tag.

## Leistungsumfang

Beistelltisch

2x Stuhl „MILO“ weiß für das Brautpaar

Bierbänke weiß mit schwarzem Gestell

4x Sonnenschirme auf der Terrasse

Stromanschluss

Auf- und Abbau

## Regenalternative

Das Wetter spielt nicht mit? Das Forum am Schlosspark bietet auf Anfrage für Sie und Ihre Gäste ausreichend Sitzplätze. Wir stimmen zwei Tage vorher bis 18:00 Uhr mit Ihnen ab, ob die Freie Trauung im Freien oder im Forum am Schlosspark stattfindet! Im Anschluss daran wird die Trauung wie besprochen von uns aufgebaut. Eine Änderung ist dann aus betrieblichen Gründen leider nicht möglich.

## Auf Terrasse - Pauschale: 11,70€ pro Person

Auf Wiese neben Terrasse - auf Anfrage und zzgl. Mietkosten von 350,00 €

Regenalternative - hierfür können wir auf Anfrage einen separaten Raum im Forum zzgl. 65,00 €

Mietkosten einplanen

## Unsere Trau Add Ons:

- Husse weiß für Bierbank € 9,50 / Stück
- Stuhl „MILO“ für freie Trauung € 5,95 / Stück
- Weitere Sonnenschirme - 300 cm inkl. Granitfuß € 23,80 / Stück

# Externe Dienstleister



Entspannt Eure Hochzeit planen. Das Team "von Weidmann" begleitet euch auf eurem Weg zur Traumhochzeit. Ihr dürft euch entspannen, wir helfen euch von Locationsuche bis Zeremonienmeister.

WEDDINOVA Showroom  
Römerstraße 101  
71229 Leonberg  
Tel.: +49 174 96 18 755

Mail:  
Jana@ausLiebezurFloristik.de

JESSICA MAUER  
-PATISSERIE-

Süße Verführung: Natürlich gehört zur Hochzeit die Torte. Aber auch Candy Bar oder Cakepops, Geburtstagskuchen und mehr serviert Jessica Mauer formvollendet.

Heinrich-Metzger-Straße 19  
74343 Sachsenheim  
Tel.: +49 174 21 20 181

Mail:  
info@jessica-mauer-patisserie.de



# Externe Dienstleister



Von Designkonzepten, über Dekorationsverleih, bis hin zur Floristik für eure Hochzeit. Jana und ihr Team bieten euch ein tolles Gesamtkonzept, alles aus einer Hand.

WEDDINOVA Showroom  
Römerstraße 101  
71229 Leonberg  
Tel.: +49 174 96 18 755  
Mail:  
Jana@ausLiebezurFloristik.de

## DEKO & DESIGN

Marion und Thorsten Schauder sorgen für wunderbar passende Floristik und Dekoration zum Träumen, Schweben und Wohlfühlen.

Abtsäckerstr. 30  
74189 Weinsberg  
Tel.: 07143 91 80 181  
Mail:  
info@dekoanddesign.de

# Externe Dienstleister



Hochzeitsfotograf\*in  
Karoline Kirchhof  
[www.karolinekirchhof.com](http://www.karolinekirchhof.com)



Fotografie Schilling  
[www.fotografie-schilling.com](http://www.fotografie-schilling.com)



Bitte lächeln  
(oder Grimassen schneiden):  
Tina und Yosi bringen dich  
und deine Gäste mit kreativen  
Fotobox-Ideen zum Lachen  
und halten schönste  
Erinnerungen fest.

Reinhardtstrasse 43  
72649 Wolfschlugen  
Te.: 07022 25 02 60  
Mail: [hallo@baambox.de](mailto:hallo@baambox.de)



# Ihre Anreise



## Autobahn

A 81 - 6 min.

## Flughafen

Flughafen Stuttgart - 35 min.  
Stuttgart-Stadtmitte  
S4, S5, R4, R5 ab Bahnhof LB - 12 min.

## Bus

Verbindung zum ZOB 6 min.  
Linien 413 und 533  
Bushaltestelle Forum 1 min.

## Zu Fuß

Fußläufig zum Bahnhof und  
ZOB 10 min.

## DANZA Restaurant & Weinbar

im Forum am Schlosspark  
Stuttgarter Straße 33  
71638 Ludwigsburg

# Ihre Anreise



Elektroauto Ladestation  
Königsallee

## Mit dem Auto

A81 aus Stuttgart

- Ausfahrt Ludwigsburg Süd
- Richtung Ludwigsburg/Asperg/Mögingen

A81 aus Heilbronn

- Ausfahrt Ludwigsburg Nord
- Richtung Ludwigsburg/Kornwestheim/Freiberg

Parkplatz:

Bärenwiese

Friedrich-Ebert-Straße 33

Parkticket:

€4,00 Tageshöchstpreis

€3,00 Abend- und Veranstaltungstarif  
pauschal

# Buchung



Haben wir Sie schon überzeugt?

Dann machen Sie sich doch am Besten Ihren eigenen "ersten" Eindruck von unserem Restaurant und kommen vorbei.

**Wir freuen uns auf Sie!**



1.

Besichtigungstermin vereinbaren - lernen Sie das DANZA und uns persönlich kennen.

2.

Wir reservieren Ihren Wunschtermin für zwei Wochen.

Alles passt?

3.

Dann folgt die Buchung und die Anzahlung über 40% des Mietpreises. Die Restzahlung erfolgt mit der Endabrechnung.

4.

Wir treffen uns ca. 4 Wochen vor Ihrer Feier zu einer finalen und detaillierten Abstimmung vor Ort.

5.

Genießen Sie Ihren Tag!

# Contact Us

## **Claudia Heidinger**

Verkaufsabteilung  
Better Taste Catering GmbH

Tel.: +49 7141 96 90 86 91

Mobil: +49 159 04 36 82 44

E-Mail: [c.heidinger@better-taste.de](mailto:c.heidinger@better-taste.de)

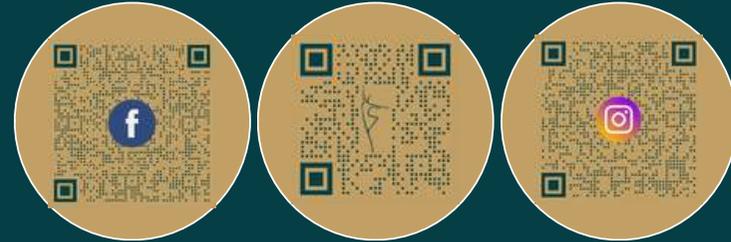
E-Mail Verkaufsabteilung:  
[verkauf@better-taste.de](mailto:verkauf@better-taste.de)

## **Zentrale**

Better Taste Catering GmbH

Tel. +49 71 43 96 90 86 - 0  
[mail@better-taste.de](mailto:mail@better-taste.de)

## Follow us on Social Media



**In Better Taste  
steckt nicht nur der  
bessere Geschmack.**

In **UNS** steckt eine reibungslose  
Gesamtorganisation und Durchführung  
**IHRER** Veranstaltung.

# Good to know

Diese Vorstellung dient lediglich als Erstinformation und entspricht keiner Buchung.

Ihre Veranstaltung benötigt ein konkretes Angebot, welches wir individuell entsprechend Ihren Wünschen & Vorstellungen erstellen.

## **Zahlungsziele**

40 % der voraussichtlichen Gesamtsumme werden bei einer ersten Anzahlung nach Auftragserteilung fällig.

Die Schlussabrechnung erfolgt 14 Tage nach Veranstaltungsende ohne Abzug.

## **Pauschalierter Vergütungsanspruch**

Kündigt der Besteller den Vertrag, so kann die Better Taste Catering GmbH folgende pauschalierte Abgeltung verlangen:

Kündigung bis zum 20. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 50 % des Bestellwertes

Kündigung ab dem 19. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 75 % des Bestellwertes

Kündigung ab dem 10. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 100 % des Bestellwertes

## **Sonstiges**

Die finale Personenanzahl, Speisenauswahl und Informationen bzgl. Unverträglichkeiten und Allergien benötigen wir spätestens 10 Werktage vor dem Veranstaltungstag. Diese dient als Rechnungsgrundlage.

Sollten Sie für Gäste mit Unverträglichkeiten alternative Speisen wünschen, behalten wir uns vor pro Unverträglichkeit einen Aufpreis von 25,00€ zusätzlich zu berechnen.

*Eine detaillierte Auflistung unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage [www.better-taste.de/agb](http://www.better-taste.de/agb)*